1. CONSEILS IMPORTANTS

12. Ne pas utiliser l'appareil dehors.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres utilisations que la torréfaction de café.
14. Le fait de trop remplir le torréfacteur, d'y insérer des ustensiles, feuilles d'aluminium ou tout objet métallique peut créer un risque de départ de flammes ou de court-circuit.
15. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de rideaux, voilages, tentures ou autres matériaux inflammables.
16. Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une branche est plus large que les autres). Afin de réduire le risque de court-circuit, cette prise est conçue pour aller dans un équipement polarisé. Si la prise mâle ne rentre pas dans la prise femelle, inverser le sens de la prise mâle. Si la prise ne rentre toujours pas, appeler un électricien. Ne pas tenter de modifier la prise de quelque façon que ce soit.
17. Ne pas tenter de déloger des grains coincés lorsque l'appareil est en fonction.
18. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
19. Eloigner les animaux de l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
20. Ne pas nettoyer avec une éponge abrasive type métallique. Des morceaux de métal risquent de pénétrer dans le mécanisme et de causer un court-circuit, de provoquer un départ de flamme ou d'endommager l'appareil.
21. Ne jamais se servir de l'appareil sans que le compartiment de torréfaction ait été mis en place.

2. TABLE DES MATIÈRES

- Afin d'utiliser cet appareil en toute sécurité, lire attentivement les précautions d'utilisation décrite en pages 15, 16 et 17 avant utilisation.
- Ce manuel contient également des informations concernant la garantie. Conserver ce manuel précieusement.

3. PRÉAMBULE

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition du torréfacteur Gene Café CBR-101.
Le Gene Café CBR-101 a été conçu pour une utilisation domestique. Design dans les règles de l'art, matériaux de première qualité et fabrication soignée caractérisent cet appareil. La technologie d'origine simplifie et automatise le processus de torréfaction, donnant aux amateurs la possibilité de faire du café fraîchement torréfié à la maison.

Spécificités

Nom/modèle		Gene Café CBR-101
Type de broyage		Broyage en vortex
Refroidissement		Température ambiante fortement ventilée (environ 10 minutes)
Chauffe		Air chaud indirect (0 ~ 30 minutes)
Contrôle de la température		0°C – 250°C
Puissance		1 200 – 1 300 W
Voltage		110 V, 120 V, 220 V, 230 V, 240 V – 50/60 Hz
Consommation		1 200 – 1 300 Watts
Chambre	Matériel	Tube en verre résistant à la châleur (Pyrex ©)
	Capacité	Max. 300 g
Niveau sonore		65 dB
Dimensions		490 mm x 243 mm x 229 mm (y compris réceptacle à pellicules)
Poids		5,5kg
Couleur		Noir

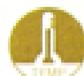
Design et spécifications peuvent être sujet à modifications sans notification préalable.
« Pyrex » est une marque déposée par Corning Incorporated.

4. FONCTIONS

Chambre de torréfaction amovible
La chambre de torréfaction amovible est conçue pour accueillir les grains, être vidée et nettoyée facilement.



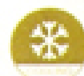
Contrôle automatique de la température
Les différentes possibilités de réglage de température permettent d'adapter la torréfaction en fonction du résultat souhaité : depuis un grain légèrement torréfié jusqu'à une torréfaction foncée (type italien) pour faire un espresso.



Contrôle automatique de refroidissement
Le cycle de contrôle automatique de refroidissement empêche les grains trop torréfiés de demeurer chaud.



Contrôle automatique du minuteur
Le minuteur réglable permet de modifier sur le champ le temps de torréfaction sans interruption ni redémarrage du cycle de torréfaction.



Protection contre la surchauffe
Les capteurs de protection contre la surchauffe dirigent le système et le ferment dans le cas de surchauffe.



Réceptacle à pellicules de haute efficacité
Les débris ainsi que les gaz qui s'échapperaient sont mis à l'écart des grains lorsque ceux-ci sont torréfiés, avant qu'ils puissent en altérer le goût. Les pellicules sont collectées dans un réceptacle amovible et facile à nettoyer.



Mélangeur innovant 3D
La chambre de rotation dispose d'un axe déviant divisé, ce qui permet une torréfaction régulière et efficace.



Design Européen
Les lignes nettes et le design discret du torréfacteur Gene Café en font un élément qui s'intègre facilement dans votre cuisine.



Chambre de torréfaction transparente
Contrairement à d'autres torréfacteurs, le Gene Café dispose d'une chambre de torréfaction transparente avec un couvercle de sécurité qui permet de surveiller le processus de la torréfaction.



Système de chauffe
Un ventilateur puissant fait rapidement circuler l'air chaud dans la chambre de torréfaction. Afin d'éviter que les grains ne brûlent, ceux-ci n'entrent jamais en contact avec la source de chaleur.



Chambre de torréfaction grande capacité
Le mélangeur 3D et le système de chauffe permettent de torréfier jusqu'à 300g de café.



Système silencieux
Le Gene Café est un appareil très silencieux grâce à sa conception et à sa fabrication de qualité. D'un niveau de 65 dB, il peut s'utiliser en intérieur sans gêne sonore.



Service Après-Vente
Notre service Après-Vente est à votre disposition si vous rencontrez un problème avec votre Gene Café.



5. CONFIGURATION



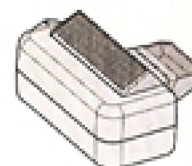
CORPS PRINCIPAL



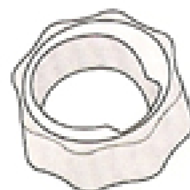
CHAMBRE DE TORRÉFACTION



RÉCEPTACLE À PELLICULES GRANDE CAPACITÉ (en option)



RÉCEPTACLE À PELLICULES (STANDARD)



SOCLE POUR CHAMBRE DE TORRÉFACTION



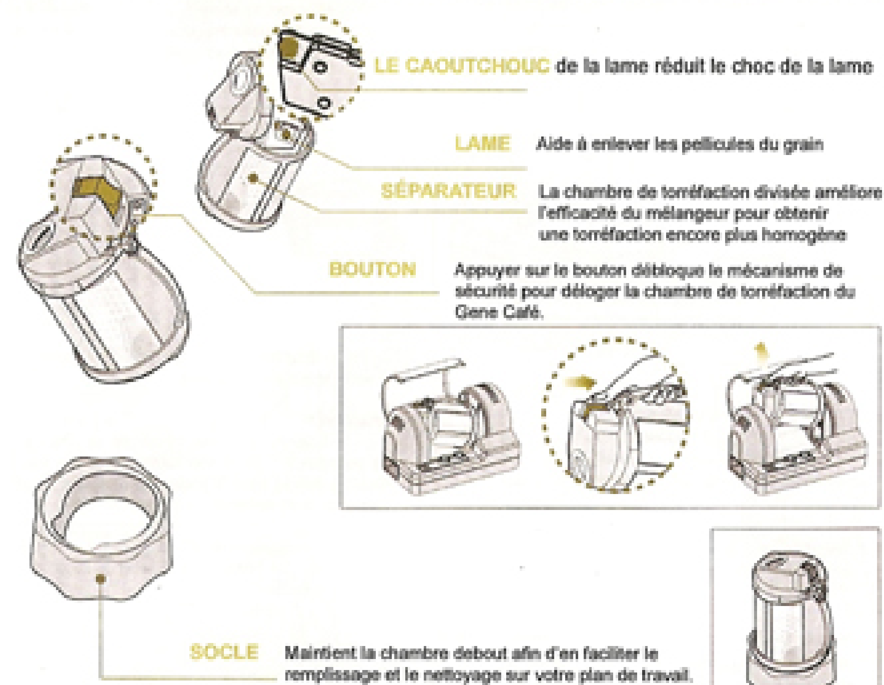
CUILLÈRE DOSEUSE (100g)



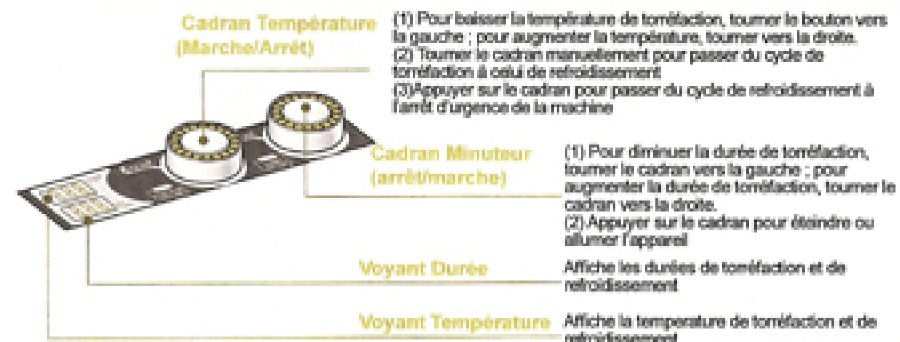
MANUEL DE L'UTILISATEUR

6. LEXIQUE ET FONCTIONS

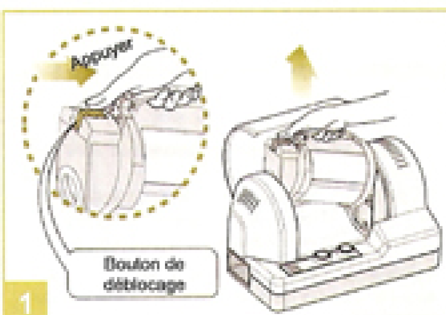
Chambre de torréfaction



Voyants de contrôle



1 - Avant la torréfaction



1- Ouvrir le capot de sécurité, attraper la poignée de la chambre de torréfaction, appuyer sur le bouton et soulever la chambre pour la déloger



2 - Poser doucement la chambre de torréfaction sur le socle et ouvrir le couvercle

Attention !

* Toujours utiliser le socle de la chambre de percolation ; ne jamais tenter de mettre cette dernière debout sans le socle, elle risquerait de se renverser et de se briser

* Être très prudent lors de la prise en main de la chambre ; les bords de la cloison de séparation sont très coupants



3 - Remplir la chambre de torréfaction avec la quantité souhaitée de café vert à l'aide de la cuillère doseuse. La cuillère fournie avec l'appareil Gene Café a une contenance de 100g. Ne pas aller au-delà de la capacité de remplissage de la machine. Un niveau maximal de remplissage est indiqué par un trait sur le côté de la chambre de torréfaction.

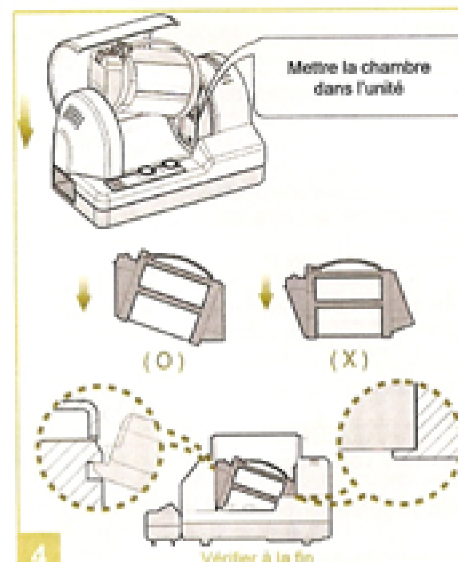
Attention !

* La capacité maximum est de 300g ; remplir la chambre de torréfaction au-delà de cette quantité risque de réaliser une torréfaction inégale voire de causer un départ de flamme. S'assurer de ne pas dépasser la quantité maximale.

* Ne pas excéder 200g de remplissage de l'appareil avec des grains secs ou des « Caracolito » (ou « Café perle »)

* Torréfier des grains de café qui contiennent des impuretés ou des débris peuvent causer un départ de flamme. Trier les grains et ôter tout corps étranger avant de mettre les grains dans la machine.

7. FONCTIONNEMENT



4 - Fermer le capot de la chambre de torréfaction. En plaçant l'extrémité de la chambre de torréfaction sur votre gauche, aligner le capot avec la rainure du torréfacteur et pousser doucement la chambre de torréfaction jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans son orifice. Afin de s'assurer qu'elle est bien enclenchée, tirer légèrement sur la poignée de la chambre ; celle-ci doit rester enclenchée.

Attention !

* Lors de l'enclenchement de la chambre dans le corps de l'appareil, le dessus de la chambre doit se trouver sur la gauche.



5 - Afin de garantir l'opération en toute sécurité, fermer soigneusement le capot et fixer le réceptacle à pellicules à gauche du torréfacteur avant de faire marcher la machine.

Attention !

* Pour rappel le Gene Café ne doit jamais être utilisé avec le capot ouvert. Il est dangereux de toucher la chambre de torréfaction, spécialement lorsqu'elle fonctionne. Ne jamais introduire d'objet dans le torréfacteur.

* Ne pas faire marcher le torréfacteur sans que la chambre de torréfaction ait été mise en place

* Le Gene Café devient très chaud et dégage de la chaleur lors de la torréfaction. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, surtout en présence d'enfants.

* Avant de faire fonctionner le torréfacteur, s'assurer que le réceptacle à particules est propre et est correctement fixé à la machine. Ne pas tenter d'y relier autre chose que le réceptacle à pellicules.

Afin de garantir une sécurité maximale, une lecture approfondie de ce manuel est recommandée ; toujours observer les consignes suivantes :

Attention !

1 - garder le réceptacle à pellicules propre, y compris le filtre
2 - Dégager tout corps étranger de la chambre de torréfaction et du tambour
3 - Ôter tout objet qui pourrait s'immiscer dans le port du réceptacle ou obstruer le système de rotation de la chambre de torréfaction
4 - Utiliser la machine dans une pièce bien aérée, idéalement sous une hotte aspirante
5 - Tenir les objets inflammables hors de portée du torréfacteur ; tenir les enfants et animaux à l'écart du torréfacteur
6 - Comme pour tous les appareils électroménagers domestiques, avoir toujours un extincteur à portée de main.

2 - Mise en fonction et réglage de la durée de torréfaction

1 - Vérifier le voltage indiqué sur la plaque en métal située en-dessous du torréfacteur et connecter le Gene Café à la prise appropriée.



2 -Appuyer sur le bouton « TIME » (bouton ON/OFF) pour mettre le Gene Café en marche

- le cadran montre la température ainsi que le temps de torréfaction
- attendre un délai de 2 secondes avant de pouvoir modifier les réglages
- la chambre de torréfaction exécute les opérations





3 - Pour régler la durée de torréfaction, tourner le bouton « TIME » (bouton ON/OFF) vers la droite.

Se référer au Guide de la Torréfaction page 14 pour le temps de torréfaction.

Pour la première utilisation de l'appareil, tourner le bouton règle la durée de torréfaction à 15 minutes.

Pour un contrôle plus précis, le minuteur peut être réglé à des intervalles de six secondes, dans une fourchette entre 0 et 30 minutes.



3 - Réglage de la température et de la torréfaction

1 - Tourner le bouton TEMP (START/STOP) vers la droite pour régler la température souhaitée

- Se référer au Guide de Torréfaction page 14 pour choisir la température de torréfaction recommandée.
- La température peut être contrôlée par intervalle d'un degré entre 0° et 250°C.



2 - Après avoir réglé la température, appuyer sur le bouton TEMP (START/STOP) pour lancer le processus de torréfaction.



7. FONCTIONNEMENT

4. Refroidissement

1 - Une fois que la torréfaction se termine, le Gene Café commence automatiquement son cycle de refroidissement. La fin du cycle est signalée par un bip sonore qui retentit lorsque la chambre de torréfaction atteint 60°C.

2 - Arrêt manuel du processus de torréfaction : pour stopper manuellement la torréfaction et débuter le refroidissement, sans tenir compte du temps restant de torréfaction :

- Appuyer sur le bouton « TEMP » lorsque le Gene Café est en processus de torréfaction.

- le Gene Café commencera tout de suite à refroidir les grains. Le cycle s'arrêtera lorsque la chambre de torréfaction atteindra 60°C.



3 - Arrêt manuel du processus de refroidissement ; pour interrompre le cycle de refroidissement :

- appuyer sur le bouton « TEMP » (START/STOP) pendant le cycle de refroidissement.

- le Gene Café continuera à refroidir les grains mais seulement jusqu'à ce que la chambre de torréfaction atteigne son second niveau de sécurité, à savoir 100°C.



4 - Arrêt d'urgence

- Appuyer sur le bouton « TEMP » (START/STOP) et le maintenir appuyé pendant au moins 2 secondes pendant le processus de torréfaction. Le cadran de température inidique « E » et celui de la durée indiquera « Stp ».

- le Gene Café s'arrêtera immédiatement. Cependant, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner jusqu'à ce que la chambre de torréfaction atteigne une température de sécurité.

Attention ! Attendre au moins une heure le temps que le système refroidisse avant de lancer une seconde opération de torréfaction [DMD4]



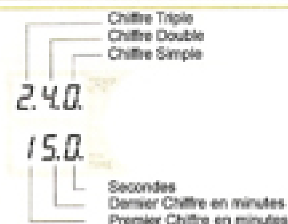
4 - Torréfaction continue

Torréfier une fois → arrêt immédiat → appuyer sur le bouton « TEMP » (STOP) → retourner au réglage par défaut (le ventilateur de refroidissement s'arrête).

Une fois que la température et le minuteur sont réglés, appuyer sur le bouton « TEMP » (START). La fonction mentionnée ci-dessus est généralement utilisée par les restaurants, mais rarement pour un usage domestique.



Information affichée pendant la durée de la torréfaction

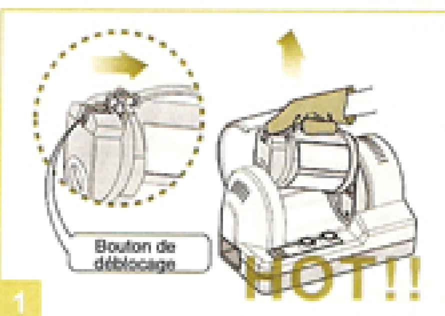


Le cadran « TEMP » affiche alternativement la température en cours pendant deux secondes, puis la température demandée pendant une seconde. Ce cycle se répète pendant la durée du processus.

Le cadran « TIME » affiche le temps restant pendant le processus de torréfaction et le temps écoulé (en partant depuis zéro) pour le cycle de refroidissement.

7. FONCTIONNEMENT

5 - Fin de la torréfaction

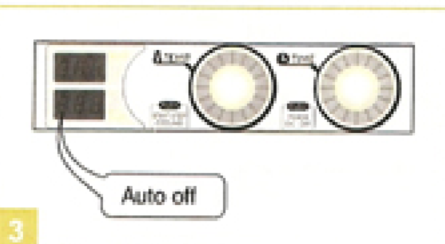


1 - Lorsque le cycle de refroidissement est terminé, la chambre de torréfaction s'arrête et un signal sonore signale la fin du processus de torréfaction/ refroidissement. Soulever le capot, appuyer sur le bouton et retirer la chambre de torréfaction du torréfacteur en tirant la poignée de la chambre de torréfaction vers le haut.

Attention !
Etant donné qu'il se peut que la chambre de torréfaction ne soit pas complètement refroidie après la fin du cycle de refroidissement, utiliser une manique ou des gants isolants pour prévenir tout risque de brûlure lorsque la chambre de torréfaction est extraite du Gene Café.



2. Ouvrir le capot de la chambre de torréfaction et verser les grains de café torréfiés dans une passoire ou une grande assiette plate. Etaler les grains de café en une mince couche pour faciliter leur refroidissement. Les grains doivent être à température ambiante avant mouture. Un petit ventilateur électrique dirigé vers les grains de café accéléreront leur refroidissement.



3. Votre torréfacteur Gene Café est équipé d'un système de mise en veille automatique. Lorsque le torréfacteur termine son cycle de refroidissement et que le signal sonore retentit, l'appareil se met en veille. Une minute après l'arrêt du torréfacteur, un second bip est émis et le Gene Café se remettra en mode veille comme sécurité supplémentaire et système d'économie d'énergie.

Attention !
* Lorsque la chambre de torréfaction est fixée dans le torréfacteur, s'assurer que le dessus de la chambre est dirigé vers la gauche.
* Si la chambre de torréfaction n'a pas été correctement fermée et qu'elle n'est pas bien fixée au torréfacteur, la machine ne fonctionnera pas correctement et peut rencontrer des dysfonctionnements.



4. Nettoyer la chambre de torréfaction vide comme décrit page 18 et la placer sur son socle pour qu'elle puisse sécher.

8. GUIDE DE TORRÉFACTION

Au sujet de la torréfaction du café

Les grains de café verts (non torréfiés) dégagent un parfum très vert et ne rappellent en rien le parfum naturellement associé au café. Les grains de café verts (non torréfiés) peuvent se conserver plusieurs années dans un endroit frais et à l'abri de l'humidité. Lorsque les grains sont torréfiés entre 12 et 23 minutes à une température de 200° - 250°C, ils développent des arômes caractéristiques que l'on associe au café. Le processus de torréfaction entraine des modifications qui vont créer ce goût familier du café. Alors que les grains commencent à brunir, le pourcentage d'humidité passe de 10 % à 1 %, la teneur en graisse de 12 à 16 %, la teneur en glucide de 10 % à 2 %, l'acide chlorogénique de 7 % à 4,5 % et la teneur en trigonéline de 1 % à 0,5 %. La teneur en caféine, cellulose, pectine et cendres demeure inchangée mais le volume du grain augmente, de 1,5 à 2 fois alors que le poids du grain baisse de 20 %. Plus le grain est torréfié, plus l'acidité diminue et les notes amères prononcées. Il existe huit niveaux de classification pour la torréfaction.

Niveaux de torréfaction *

Niveau de torréfaction	Temps approximatif (*)	Température	Caractéristiques
Légère	12 minutes	230 °C	Forte acidité, couleur brun tirant vers le jaune. Légère odeur de céréale. Faible parfum.
Cannelle	13 minutes	235°C	A l'américaine. Légèrement acide. Couleur cannelle.
Torréfaction moyenne	14 minutes	240°C	Acidité et parfum doux. Couleur noisette. A l'américaine.
Torréfaction forte	15 minutes	245°C	Notes amères, plus qu'acides. Parfait pour le café glacé.
Torréfaction citadine	17 minutes	250°C	Goût et parfum équilibrés. Originaire de New York
Torréfaction « full city »	18 minutes	250°C	Amertume plus prononcée qu'acidité. Parfait pour le café glacé.
Torréfaction à la française	21 minutes	250°c	Notes amères prononcées ; richesse de goût. Européen. Approprié pour le café glacé
Torréfaction à l'italienne	23 minutes	250°C	Fort et amer mais dénué d'acidité. Presque noir. Approprié pour l'espresso et le cappucino.

(*) les durées de torréfaction indiquées peuvent varier suivant le type de grain choisi, le voltage domestique et autres variables.

Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser la machine.

Toujours appliquer les consignes de sécurité lorsque vous vous servez de votre torréfacteur. Conserver ces instructions. Un usage incorrect de votre matériel électrique peut entraîner un court-circuit, des blessures ou encore endommager l'appareil.

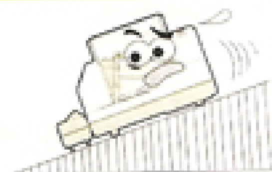


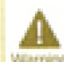
Le non-respect des consignes peuvent même causer des blessures sérieuses ou entraîner la mort.





Pour empêcher tout dommage, ne jamais utiliser le Gene Café dans un endroit ensoleillé ou sous une source de châleur





Utiliser toujours le Gene Café sur une table ou une surface stable



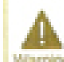


* Ne pas immerger le Gene Café dans l'eau et ne pas laisser de l'eau ou du liquide de nettoyage pénétrer dans l'appareil. L'eau et les liquides peuvent endommager l'appareil.

* Ne jamais utiliser l'appareil dans un évier ou dans un environnement humide. Cela peut causer un court-circuit.

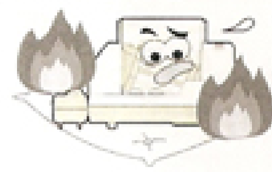
* Si de l'eau venait à pénétrer dans le Gene Café, débrancher immédiatement l'appareil et contacter le service consommateur.





* Ne jamais utiliser le Gene Café à proximité d'une substance inflammable tel que de l'essence, de l'alcool, du benzène, du pétrole ou un diluant sous peine de feu ou d'explosion.

* Ne pas utiliser le Gene Café dans un environnement poussiéreux ou à proximité d'appareils inflammables.





Ne pas placer le Gene Café sur un coussin ou une couverture électrique, cela pourrait provoquer un départ de feu.

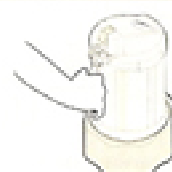




*Afin d'éviter tout court-circuit, ne pas plier ni forcer la prise et ne pas faire de nœud au cordon d'alimentation ; de la même façon, ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise.

* Ne pas toucher le cordon d'alimentation ou l'appareil avec des mains humides.

* Débrancher l'appareil Gene Café lorsque celui-ci n'est pas en fonction.





* Toujours placer la chambre de torréfaction sur son socle chaque fois qu'elle est hors de l'appareil, afin d'éviter qu'elle ne tombe et ne se casse.

*La chambre de torréfaction n'est pas conçue pour rester debout sans l'aide de son socle.





* Ne pas insérer de corps étranger, spécialement en métal, dans le Gene Café, cela pourrait provoquer une décharge électrique.

* S'assurer que les trous d'aération et que le ventilateur du réceptacle ne sont pas obstrués. Si c'est le cas, une surchauffe ainsi qu'un incendie peuvent se déclarer.

* Si un corps étranger venait à entrer dans l'appareil par accident, débrancher immédiatement l'appareil. Contacter le service client si l'appareil est coincé dans l'appareil ; ne pas tenter de démonter le Gene Café.





* Le Gene Café doit toujours être branché sur un matériel électrique correspondant à sa puissance et aux normes en vigeur. Surcharger le circuit électrique peut causer un départ de feu.

* Si une rallonge électrique doit être utilisée, s'assurer qu'elle est conforme à la puissance électrique du Gene Café

* Si le cordon d'alimentation du Gene Café venait à être endommagé, ne pas se servir de l'appareil. Contacter le Service Client ou amener l'appareil à un service de réparation pour remplacer le cordon d'alimentation.

9. CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Attention !

* S'assurer que le couvercle de sécurité est fermé pendant l'opération pour éviter tout risque de brûlure. Tenir le Gene Café hors de portée des enfants et des animaux.

* Le Gene Café devient chaud pendant son fonctionnement, spécialement le conduit de recueil de pellicules. Afin de réduire tout risque de brûlure, ne pas toucher à l'appareil pendant et immédiatement après son fonctionnement.

* S'assurer à ce que le couvercle de sécurité soit toujours baissé pendant l'opération et ne pas tenter de toucher la chambre de torréfaction pendant la rotation du tambour.



Attention !

* Le corps de l'appareil ainsi que la chambre de torréfaction deviennent très chaud lorsque le Gene Café est en fonction ; utiliser une manique ou une protection pour tenir la chambre de torréfaction et ne pas la toucher à mains nues.



Attention !

* En cas de mauvais fonctionnement, consulter la section « Diagnostic des pannes » à la fin du manuel pages 19 & 20. Si le problème ne peut pas être résolu, contacter le service client.

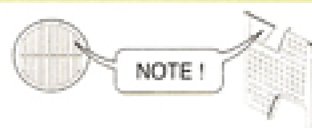
* Ne pas tenter de démonter ou d'apporter des modifications le Gene Café sous peine de causer des incidents ou un départ de flamme.

* Les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.



Attention !

* Afin de ne pas endommager l'appareil et d'éviter tout risque, éviter d'appuyer trop fort sur l'appareil et ne pas le faire tomber



Attention !

* Ne pas tenter d'enlever la lame ou la cloison de séparation de la chambre de torréfaction ; ils sont reliés en permanence et servent à ôter les pellicules du grain de la chambre de torréfaction car une accumulation excessive de ces pellicules pourraient causer un départ de flamme.

* Ne pas tenter de modifier la lame ou la cloison de séparation de la chambre de torréfaction.

10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Chambre de torréfaction



L'huile et les débris résiduels suite à chaque torréfaction modifient défavorablement le goût des futurs grains de café verts. Nettoyer la chambre de torréfaction à l'aide d'une brosse à vaisselle, une éponge et du produit à vaisselle. Sécher complètement la chambre de torréfaction avant de la ranger dans la machine.

Réceptacle à pellicule et ventilateur

Après chaque torréfaction, nettoyer la chambre afin d'éviter tout bourrage et possibilité de flamme. Garder la chambre de torréfaction propre contribue à un meilleur fonctionnement de la machine et réduit la quantité de fumée et d'odeur produit pendant la torréfaction.

1. La vitre intérieure et la grille extérieure doivent être nettoyés avec une brosse à vaisselle.

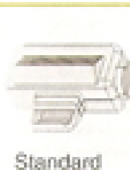


Grand réceptacle à pellicules : Utiliser une brosse à vaisselle pour nettoyer l'extérieur de la grille et la vitre intérieure du réceptacle à pellicules.



Réceptacle à pellicules standard : Ne pas oublier de nettoyer la vitre intérieure.







2. Détacher le réceptacle à pellicules du torréfacteur Gene Café en le tirant légèrement vers soi. Faire tourner le dessus du réceptacle à pellicules vers la gauche et vider les pellicules qui se trouvent à l'intérieur.

3. Utiliser une brosse à vaisselle pour nettoyer l'extérieur et les vitres intérieures du réceptacle à pellicules.

4. Vider et nettoyer le réceptacle à pellicules après chaque utilisation et le laisser sécher complètement avant de le ranger.

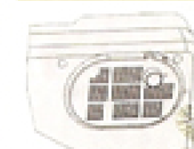




Attention !

* Lors du nettoyage du Gene Café, faire attention aux coins de l'appareil qui peuvent être coupants.

* Ne jamais mettre le torréfacteur Gene Café, la chambre de torréfaction, le réceptacle à pellicules ou les accessoires dans le lave-vaisselle.



5. Penser à nettoyer les aérations au dos de l'appareil environ tous les 2 mois.

11. DIAGNOSTIC DES PANNES

Cette liste peut être utilisée pour diagnostiquer les pannes habituelles. Si le problème ne peut être résolu, contacter le Service Client.

Problème	Causes possibles	Corrections à apporter	Remarques
L'appareil ne fonctionne pas	1. Le cordon d'alimentation n'est pas branché 2. Les fusibles sautent ou le courant se coupe	1. Brancher le cordon d'alimentation sur la prise 2. Remplacer les fusibles ou réenclencher le disjoncteur 3. Essayer de brancher l'appareil sur une autre prise qui fonctionne 4. Relire le manuel d'utilisation pour une meilleure utilisation 5. Appuyer sur la touche TEMP(start/stop) 6. Régler la durée	
Les grains de cafés verts ne se torréfient pas La température en cours n'atteint pas la température souhaitée	1. L'appareil est connecté à un courant délivrant un voltage insuffisant. 2. Il y a trop de grains dans la chambre de torréfaction. 3. Réglage de température ou de durée inappropriée (durée et/ou température). 4. Le réceptacle à pellicules est bouché. 5. Le filtre du ventilateur est bloqué 6. Un autre appareil électroménager est en fonction sur le même circuit	1. Vérifier le voltage. Essayer de brancher l'appareil sur un autre circuit. 2. Suivre les instructions indiquant la quantité maximale de grains possible. 3. Vérifier et ajuster la température de torréfaction si nécessaire. 4. Augmenter le temps de torréfaction. 5. Nettoyer les orifices d'aération du ventilateur situés sur le dessus du torréfacteur avec un aspirateur muni d'un embout brosse. 6. Eteindre tout autre appareil électroménager, spécialement ceux qui possèdent des éléments de chauffe	
Trop de fumée pendant la torréfaction	1. L'écran ou le plateau du réceptacle à pellicules est bloqué 2. Température de torréfaction incorrecte 3. La chambre de torréfaction déborde	1. Vider le réceptacle à pellicules 2. Nettoyer l'écran et le plateau du réceptacle à pellicules 3. Vérifier la température et la durée de torréfaction pour éviter la sur-torréfaction 4. Utiliser la quantité appropriée de grains	La quantité maximale pour chaque torréfaction est de 300g
Conduits bloqués	1. La chambre de torréfaction déborde 2. Qualité moins bonne ou grains générant trop de résidus et de débris	1. Utiliser la quantité appropriée de café vert 2. Si les grains de café verts ont une peau trop épaisse, torréfier une moindre quantité	
Impossibilité d'enlever la chambre de torréfaction	1. Le bouton n'est pas complètement abaissé	Appuyer simultanément à fond sur le bouton en tirant la chambre de torréfaction pour la dégager de l'appareil	
Impossibilité d'insérer la chambre de torréfaction dans l'appareil	1. La chambre de torréfaction n'est pas correctement insérée dans l'appareil	1. S'assurer que l'ouverture de la chambre de torréfaction est dirigée vers la gauche et que la chambre de torréfaction est totalement fermée 2. Vérifier que la chambre de torréfaction est bien alignée le long de la rainure de la partie gauche de l'appareil	
La rotation du tambour ne s'arrête pas	1. L'appareil ne se refroidit pas	1. Le Gene Café ne s'arrêtera pas tant qu'il n'atteindra pas une température de sécurité 2. Appuyer sur le bouton TEMP (start/stop) pour que l'appareil s'arrête lorsqu'il atteindra 100°C	L'arrêt automatique de sécurité de l'appareil est de 60°C L'arrêt automatique de semi-sécurité est de 100°C

12. DIAGNOSTIC DES PANNES ET MESSAGES D'ERREUR

Messages d'erreur et description

Message d'erreur	E1	E3	E4
Remarques	Erreur n°1 de détecteur de température	Rotation irrégulière. Erreur de capteur	Déconnexion du chauffage Erreur n°2 du ventilateur ou du détecteur de température

Mesures d'urgence

• Dans le cas où le Gene Café est arrêté par erreur

Rallumer immédiatement le Gene Café et reprendre la torréfaction ou activer manuellement le cycle de refroidissement et ôter la chambre de torréfaction lorsque celle-ci s'arrête en position appropriée. Si la chambre ne se stoppe pas dans la position appropriée, ne pas tenter de l'enlever de force.

• Dans le cas où une coupure de courant interromp le processus de torréfaction

Si une coupure de courant venait à interrompre la machine pendant le processus de torréfaction, les grains de café brûlants peuvent causer des brûlures ainsi qu'un départ de feu. Mettre le torréfacteur dans un endroit sûr et le laisser refroidir ; attention, le torréfacteur étant très chaud, ne pas le prendre à mains nues et s'assurer d'avoir une protection ou des maniques.

• En cas de départ de feu

La température très élevée de la chambre de torréfaction et dans le réceptacle à grains peut occasionner un départ de flammes des pellicules du grain. Rester calme et opérer de la façon suivante :

- **Feu dans la chambre de torréfaction**
  1. Appuyer sur la touche TEMP (START/STOP) pour stopper la rotation
  2. Après s'être protégé les mains, ôter précautionneusement la chambre de torréfaction et verser le contenu de la chambre de torréfaction dans un évier

- **Feu dans le réceptacle à pellicules**
  Les pellicules du grain vont continuer de se consumer toutes seuls ; laisser le réceptacle à pellicules refroidir.

Purchase Record

Product Name : *Gene Café*

Model Name : CBR-101

Date of Purchase : (mm/dd/yyyy)

Customer name :

Dealer :

Gene Café

- Contact the above distributor for warranty or service inquiries.
- Keep this booklet; do not throw it away. Note that the Warranty is not transferable.
- Warranty Period: One year from the purchase date.

Manufactured by **Genesis**

#294-9, Jangan-Ri, Jangan-Myun, Hwasung-Si, Kyungki-Do, Korea
TEL: 82-31-358-0180-7 FAX: 82-31-358-0189 http://www.genecafe.com

Printed in South Korea
Part No. CBR-101-0207US